

Abendkarte Winter

Evening menu winter

Suppen Soups

Blumenkohl-Safran Suppe.....	CHF	9.50
Cauliflower and saffron soup		
Prosecco Schaumsuppe mit Heuspeck.....	CHF	11.50
Prosecco foam soup with hay bacon		

Vorspeisen Appetizers

Kleiner grüner Salat.....	CHF	8.00
Small green salad		
Nüsslisalat mit Croûtons, Eier und Baumüssen	CHF	14.50
an einem Preiselbeer-Dressing		
Lamb's lettuce with croutons, eggs and walnuts with a cranberry dressing		
Lachsforellen-Carpaccio vom Brüggli, Sattel mit Zitronenöl	CHF	21.50
und Nüsslisalatbouquet		
Salmon trout carpaccio from the Brüggli, Sattel with lemon oil and lamb's lettuce bouquet		

Vegetarisch Vegetarian

Äplermagronen mit Apfelmus.....	CHF	21.00
Typical swiss macaroni cheese served with apple puree		
Veganer Gemüse Eintopf an rotem Thai Curry mi Reis.....	CHF	23.00
Vegan vegetable stew with red Thai curry and rice		
Capuns (Mangoldblätter mit Gemüse)	CHF	20.00
mit Alpkäse von der Lauialp (Stoos)		
Capuns (chard leaves with vegetables) with alpine cheese from the Lauialp (Stoos)		

Mostelberg Specials

Kalbsschnitzel an Cognacsauce mit Röstikroketten und Saisongemüse..... CHF 38.00

Veal escalope in cognac sauce with croquettes and seasonal vegetables

Rindsentrecôte (200g) auf dem heissen Stein CHF 48.00

an Kräuterbutter mit Kartoffelgratin und Saisongemüse

Beef entrecôte (200g) on the hot stone

on herb butter with potato gratin and seasonal vegetables

Zuschlag Rindsfilet..... + CHF 12.00

Surcharge Beef tenderloin

Gebratenes Saiblingfilet vom Brüggli, Sattel..... CHF 35.00

an einer Kräuter-Weissweinsauce, Gemüserais

Roasted fillet of char on a herb white wine sauce, vegetable rice from Brüggli, Sattel

Fondue Fondue

serviert ab 2 Personen served from 2 persons

Ägerifondue «Chäslade Unterägeri» (cremig, würzige Mischung) CHF 31.00 pro Person

serviert mit Brot und Gumeli (200g Käse pro Person)

Ägerifondue «Chäslade Unterägeri» (creamy, spicy mixture)

served with bread and potatoes (200g cheese per person)

Nachservice 200g mit Brot und Gumeli CHF 15.00

After service 200g with bread and potatoes

Machs Fondue:

- Rassig mit Chilipaste Racy with chili paste..... + CHF 3.00 pro Schale

- Fleischig mit Heuspeck Meaty with hay bacon..... + CHF 4.00 pro Schale

Dessert Dessert

Schoggimousse «Grand Cru Felchlin» mit Grand Marnier CHF 13.00

Chocolatemousse «Grand Cru Felchlin» with grand marnier

Zwetschgenkompott mit Zimtglacé CHF 12.50

Plum compote with cinnamon ice cream

Coupe Nesselrode CHF 14.50

Für die Kids For the kids



🥕 Portion Pommes frites.....	CHF	6.50
Portion of french fries		
Wienerli mit Pommes frites	CHF	12.00
Weenie with french fries		
🥕 Äplermagronen mit Apfelmus.....	CHF	12.50
Typical swiss macaroni cheese served with apple puree		
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites.....	CHF	16.00
Crumbed pork escalope served with french fries		
Chicken Nuggets mit Pommes	CHF	14.50
Chicken nuggets with french fries		
🥕 Spaghetti Napoli.....	CHF	12.50
Spaghetti with tomato sauce		
Spaghetti Bolognaise.....	CHF	14.50
Spaghetti bolognaise		

Alle Preise inkl. MwSt
All prices include VAT.

Für Menüänderungen verrechnen wir CHF 1.50.
For menu changes we charge CHF 1.50.

Fleisch- und Fischdeklaration

Betreffend Allergene und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

Wir verwenden Fleisch und Geflügel aus der Schweiz, wenn möglich aus der Region. (Kronenmetzger Rothenthurm, Metzgerei Heinzer Muotathal, Metzgerei Felder Schwyz) Der Fisch stammt vom Brüggli, Sattel.

Meat and fish declaration

Concerning allergens and intolerances please contact our staff.

We use meat and poultry from Switzerland, if possible from the region. (Kronenmetzger Rothenthurm, Metzgerei Heinzer Muotathal, Metzgerei Felder Schwyz) The fish comes from Brüggli, Sattel.



Mostelberg
Berggasthaus  